

# Bonvivant.

7 rue des Écoles, 75005 Paris

Chef : Eduardo Gonzalez / Directeur : Pierre Mouquet

Responsable événementiel : Victoire Leriche - event@vertigofamily.com

Bonvivant, c'est le bistrot « retour aux sources » de la maison. Dans l'assiette, une cuisine d'hier revue à la mode d'aujourd'hui, simple mais délicieuse, comme cette côte de cochon du Perche pânée au panko, la côte de bœuf Simmental maturée ou encore le pain perdu du bonvivant ! Derrière le comptoir, de larges sourires chaleureux et, sur le bar en étain, des verres remplis des meilleurs breuvages. Le carrelage, les jolies tables en bois et la belle terrasse en angle finissent le portrait de ce bistrot de quartier, ouvert avec une jovialité sans faille toute la semaine et toute l'année.

## LES PARTICULARITÉS :

- Un lieu accueillant, convivial et chaleureux au cœur du quartier latin ;
- Des baies vitrées ouvrantes et une belle terrasse (extensive l'été) ;
- Un bar à vin et à spiritueux avec plus de 300 références en vin et 250 spiritueux ;
- Une cave privatisable pour les petits groupes jusqu'à 14 pax.

## IDÉAL POUR :

Des soirées conviviales & festives, afterworks décontractés, repas informels, dégustation de vins & spiritueux, anniversaires, EVG/JF,...

## DIMENSIONS DES ESPACES :

- Salle principale : 80m<sup>2</sup>
- Cave & Terrasse : 15m<sup>2</sup> & 10m<sup>2</sup>
- Terrasse : 20m<sup>2</sup>

## CAPACITÉ :



Restaurant complet : 100 pers.  
Cave : 16 pers.



Restaurant : 60 pers.  
Terrasse : 25 pers.  
Cave : 14 pers.

## PRIVATISATION :

Privatisation de la cave à partir de 8 convives, privatisation complète du lieu pour les grands groupes.

Contactez nous pour obtenir un devis réalisé sur-mesure (comprenant la restauration, les boissons et les frais de privatisation). Les minimums de consommation peuvent varier selon les jours et la saison.

